



Herzhaft New York-Rolls

mit
Meerrettich-
Creme
und Räucherlachs

Zutaten:

1 Rolle Croissant Teig (240 g) - gut gekühlt
200 g Frischkäse
1 Becher Haus-Sauce Meerrettich-Schaum
Kräutersalz
Pfeffer
125 g Räucherlachs
6 Blättchen Petersilie zum Garnieren
6 dünne Spargelspitzen (optional)
Zitronenscheiben (optional)

Zubehör:

6 Servierringe (mittlere Grösse ca. 8 cm ø)
Butter (zum Ausfetten der Formen)
1 Streifen Backpapier
2 Backbleche
etwas zum Beschweren (z.B. Auflaufformen)
1 Spritzbeutel mit Zackentülle

Haus-Sauce



Herzhaftes New York-Rolls

mit
Meerrettich-
Creme
und Räucherlachs

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Servierringe rundum mit Butter einstreichen und mit Abstand zueinander auf dem Backblech platzieren.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Den Croissant Teig vorsichtig aus der Verpackung nehmen und noch gekühlt in 6 gleich breite Rollen schneiden. Die Rollen jeweils in den Servierringen platzieren.
4. Das Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Mit einem zweiten Backblech bedecken und dieses mit einigen Auflaufformen beschweren.
5. Die New York-Rolls für ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Sollten sie noch zu hell sein nochmal abgedeckt (ohne oberes Backblech) einige Minuten nachbacken.
6. Die fertig gebackenen Rollen aus dem Backofen nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen. Alles vollständig auskühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Spritzbeutel mit der Tülle versehen und beiseite legen.
8. Den Frischkäse zusammen mit dem Meerrettich-Schaum in einer Schüssel glatt rühren und nach Geschmack würzen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und diesen gut Verschliessen.
9. Vorsichtig ein kleines Loch in die Rolls stechen und die Meerrettichmasse einspritzen.
10. Zur Garnierung die Creme auf den oberen Rand der Rollen spritzen. Den Lachs portionieren, ineinander einrollen und zusammen mit den restlichen Zutaten vorsichtig in die Creme stecken.

Haus-Sauce